elGourmet

Papas Rellenas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Papas: 1 Kilo
Harina de trigo: 200 grs
Sal: 1 cda

Relleno

Cebolla: 1 Unidad
Panceta ahumada: 200 grs
Sal: c/n
Mantequilla: 1 cda
Pimienta de Jamaica: c/n

Preparación de la Receta

- *Hervir* las papas enteras sin piel y las trituramos.
- Dejar enfriar.
- Cuando están frías añadir la sal, el *huevo* y poco de *harina* (no toda).
- Mezclar y amasar hasta que quede una masa elástica.
- Ir añadiendo *harina* hasta que la masa se despegue de las manos.
- Dejar descansar durante una hora.

Relleno

- En una sartén incorporar la *mantequilla* y en ella freír la *cebolla* bien picada y la *panceta* ahumada cortada en trozos pequeños.
- Salpimentar a gusto.
- Cuando la masa esté lista la alisar con el rodillo y "sacar" círculos de la misma con la ayuda de un bol pequeño o un plato hondo
- En el centro de cada círculo añadir parte del relleno y cerrar.
- Llevar a una olla grande con agua hirviendo suavemente (sin burbujear)
- Si hirviera fuerte la masa se agrietaría.
- Cuando las patatas estén listas flotarán hasta la superficie, lo cual puede tardar entre 8 y 15 minutos.

- Se sirven acompañadas de mermelada de *arándanos* rojos o *mantequilla* fundida.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/kroppkakor-patatas-rellenas